APARATO PARA FREIR Y PRENSAR TAJADAS DE PLÁTANO

REFERENCIAS CRUZADAS A SOLICITUDES RELACIONADAS

La presente solicitud es una solicitud en fase nacional de la solicitud de patente internacional número PCT/PA2017/000002, presentada el 7 de septiembre de 2017.

CAMPO DE LA INVENCIÓN

La invención se refiere a un electrodoméstico para freír plátanos mientras se aplanan manualmente las rodajas de plátanos fritos.

ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

Los patacones, también conocidos como tostones, son alimentos hechos a base de plátanos verdes. Los plátanos se pelan y se cortan transversalmente en rebanadas o piezas redondas. Las rebanadas o piezas se fríen en aceite caliente, se machacan y se vuelven a freír en aceite. Las rebanadas o piezas pueden ser planas o tener una forma cóncava (o en forma de canasta) que les permite rellenarse con otros rellenos alimenticios como frijoles, carne, pescado, queso, etc.

RESUMEN DE LA INVENCIÓN

La invención proporciona una forma expresa de hacer patacones. Una realización de la invención proporciona un aparato eléctrico para freír y triturar manualmente plátanos verdes para producir patacones en forma plana o de canasta en el mismo recipiente. A través de una palanca manual, un usuario presiona los trozos de plátano colocados dentro de un recipiente que contiene aceite, para hacer patacones planos o en forma de canasta que se pueden rellenar con otros alimentos como carnes, mariscos, salchichas, frutas, etc.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DIBUJOS

La Fig. 1A representa las diversas partes que constituyen la totalidad del aparato.

La Fig. 1B representa las partes ensambladas del aparato.

La Fig. 2A representa un par de piezas desmontables utilizadas para aplastar las piezas de plátano en piezas planas.

La Fig. 2B representa un par de piezas desmontables utilizadas para aplastar piezas de plátano en piezas planas.

La Fig. 2C representa un par de piezas desmontables que se utilizan para aplastar piezas de plátano en forma de canasta.

DESCRIPCIÓN DETALLADA

La invención proporciona una forma expresa de hacer patacones. A lo largo de la divulgación, la terminología "Patacon Express/Tostonera Express" se refiere a un aparato útil para hacer patacones/tostones en el mismo plato.

El aparato fríe eléctricamente piezas de plátano verde colocados en la base inferior que sostiene el depósito de aceite, a la vez que permite triturar manualmente las piezas de plátano, produciendo así patacones planos o en forma de canasta que luego pueden ser rellenados con otros alimentos tales como carnes, mariscos, embutidos, frutas, etc.

La Figura 1A representa las diversas partes que, una vez ensambladas (como se representa en la fig. 1B), constituyen la totalidad del aparato (100). Patacon Express/Tostonera Express (100) consiste en una base (116) de plástico o metal o acero inoxidable donde se coloca un recipiente de acero inoxidable tanque de aceite (130), y luego se calienta por un sistema de resistencia (125), para freír y aplastar el plátano macho creando los patacones o tostones. Consta de bandejas extraíbles de acero inoxidable recubiertas de teflón o cerámica.

Patacon Express/Tostonera Express tiene la función de freír y aplastar el plátano macho a través de una tapa (110) que tiene una bandeja desmontable superior (140) con óvalos elevados a diferentes escalas para ejercer la presión que produce la fuerza manual sobre el plátano que se está friendo en el aceite.

El aparato permite aplastar varias piezas de plátano al mismo tiempo, tomando ventaja de la maleabilidad del producto cuando se expone al calor.

La presión se ejecuta bajando la tapa (110), manualmente. Tiene un panel de control 120 que tiene dos botones (122) que el usuario puede usar para establecer la temperatura del aceite y la duración de la fritura.

Las FIG. 2A, 2B y 2C representan cada una un par de piezas desmontables utilizadas para aplastar piezas de plátano en el aparato para cocinar, donde una parte se coloca en la

mitad inferior del aparato para cocinar y recibe las piezas de plátano y la otra parte se coloca encima de las piezas de plátano

Los elementos integrantes son los siguientes:

1. BASE (116): Cuyo material es de metal resistente (puede ser de plástico o acero inoxidable), posee un juego de ranuras en los costados laterales para la circulación y ventilación del vapor generado en el momento de la cocción de los alimentos.

2. BISAGRA (114): mecanismo de apertura o cierre de la tapa (110) que articula dos (2) superficies: base (116) y tapa (110); Consta de dos piezas de metal o plástico que se articulan por un eje común y se fijan sobre dos superficies separadas, una móvil y otra fija, y permite el giro de una de estas piezas sobre la otra para unir o separar las superficies.

3. TAPA (110): La tapa es de metal o acero inoxidable recubierta de teflón o cerámica. Se forma para ejercer presión sobre las piezas de plátano:

- Posee dos (2) orificios inferiores para ajuste de bandejas.
- Posee un (1) orificio superior para ajuste de bandejas.
- Posee un (1) gancho de seguridad para colocar las bandejas desmontables
- Una palanca rectangular (115) que rodea la tapa (110) lateral y frontalmente (o completamente alrededor de la tapa)
- Marco de Ajuste de la Bandeja Interna

4. PALANCA RECTANGULAR 115: Consiste en una barra que se apoya firmemente en la tapa (110) del aparato y está destinada a aumentar la potencia de la presión con el equilibrio. Dispone de un acople para apretar con seguridad la palanca.

5. Depósito de aceite (130): El depósito tiene la capacidad de recibir aceite depositado para freír plátano/alimento.

- Forma rectangular
- Fabricada en acero inoxidable

- Presenta lengüetas de apoyo en los bordes
- Posee lengüetas de apoyo aumentadas en los laterales

6. BANDEJA DESMONTABLE SUPERIOR (140) y BANDEJA DESMONTABLE INFERIOR (145): Tienen agujeros o perforaciones que permiten la entrada y salida de aceite.

El aparato cuenta con dos (2) bandejas superiores desmontables (140) para presión de plátano:

- Una bandeja aplastadora plana (210, 230)
- Una bandeja aplastadora de canasta (250)

La bandeja desmontable superior (140, 210, 230 o 250)

- Es de acero inoxidable (puede ser de plástico)
- Tiene 6 óvalos de Escala Baja: (se puede aumentar el número de óvalos)
- Gancho de seguridad ajustable
- Posee orificios que permiten el tránsito del aceite.
- Está recubierto con antiadherente.

La bandeja superior desmontable en forma de canasta (250)

- Es de acero inoxidable (puede ser de plástico)
- Tiene 6 óvalos de Escala Baja: (se puede aumentar el número de cavidades)
- Gancho de ajuste de la manija
- Tiene orificios que permiten el tránsito del aceite

7. ADAPTADOR DE BANDEJA 160: Permite al usuario aumentar o disminuir la altura de la bandeja desmontable superior para la selección de aplastamiento.

8. Manigueta adaptable (150) que cuenta con las siguientes características:

- Adaptable
- Se coloca para introducir y extraer las bandejas inferiores de aceite
- Posee un botón de ajuste y/o liberación.

9. PANEL DE CONTROL DESMONTABLE (120) Consta de:

- Sistema de Resistencia (125) para calentar el aceite
- Botón giratorio para configurar la temperatura (122)
- Botón giratorio para configurar el tiempo de cocción (123)
- Conector (puede ser de 3 o 2 pines o patas) (129)
- Botón de verificación de energía (no se muestra)
- Botón de verificación de temperatura (no se muestra)

10. VASIJA DESMONTABLE RETENEDORA DE ACEITE 112: Ubicada en la parte trasera del aparato, en el área de la base, con el fin de recolectar el aceite que escurre cuando se levanta la tapa (110) luego del proceso de aplastado.

Patacon Express/Tostonera Express: Tiene la función de aplastar manualmente los plátanos previamente pelados, cortados y colocados en cada cavidad.

Tiene un sistema de presión auxiliado por la palanca rectangular (115) que hará presión directa y aplastará cada pieza de plátano, al mismo tiempo, aprovechando la maleabilidad del producto al ser expuesto al calor.

La presión se ejercerá una vez cocinadas las piezas de plátano, aprovechando que la temperatura hace maleable el producto.

Tiene una bandeja con cavidades donde se colocan los plátanos. Tiene pequeños agujeros o perforaciones que permiten la entrada y salida del aceite.

En la parte superior tiene una tapa (110) que ejercerá presión sobre la base principal.

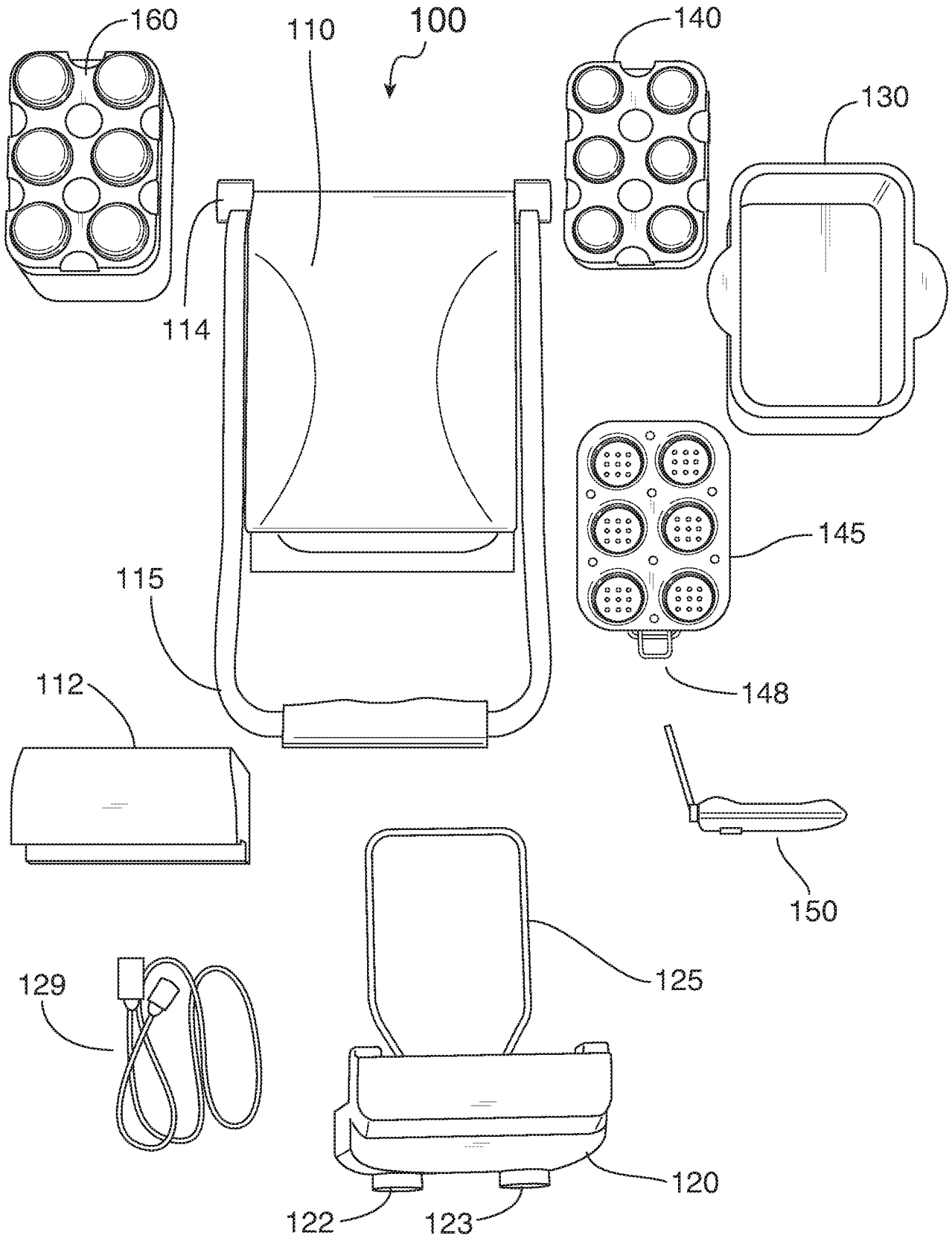

Fig. 1A

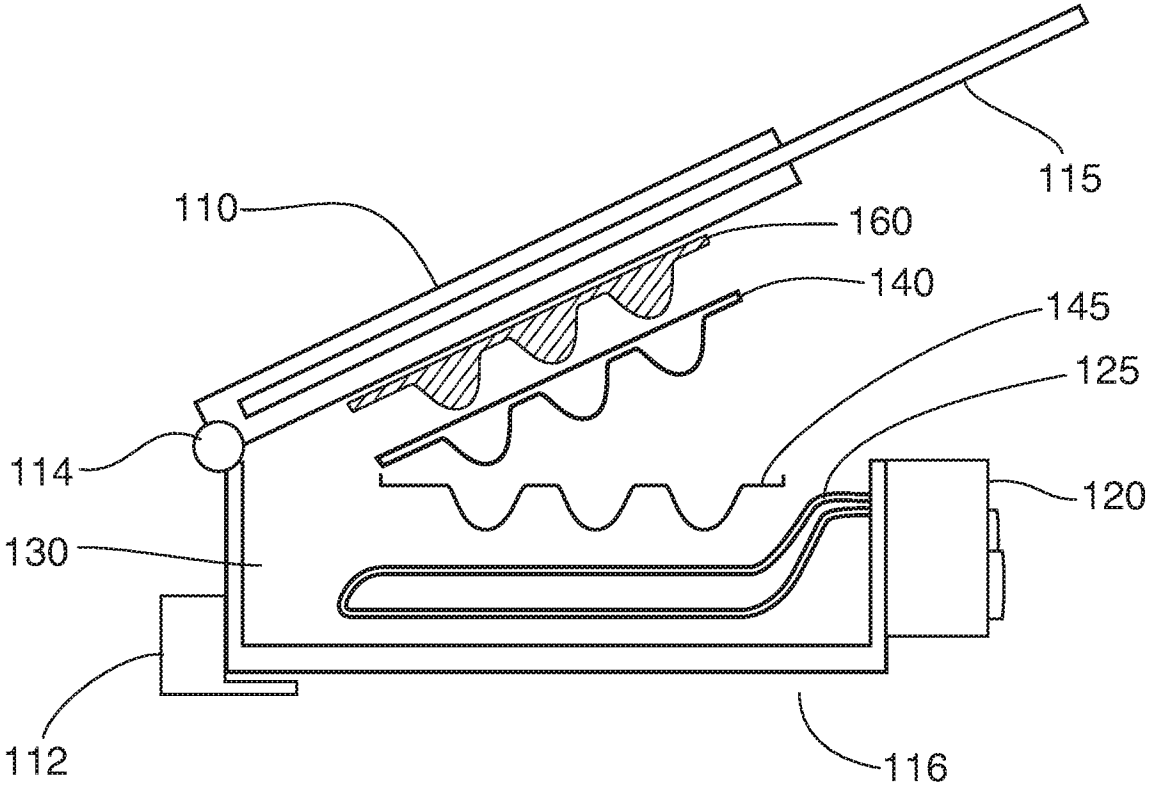

Fig. 1B

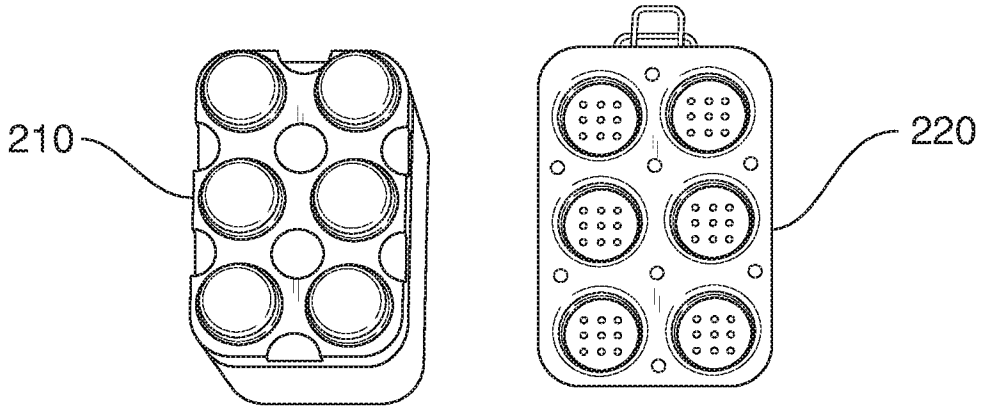

Fig. 2A

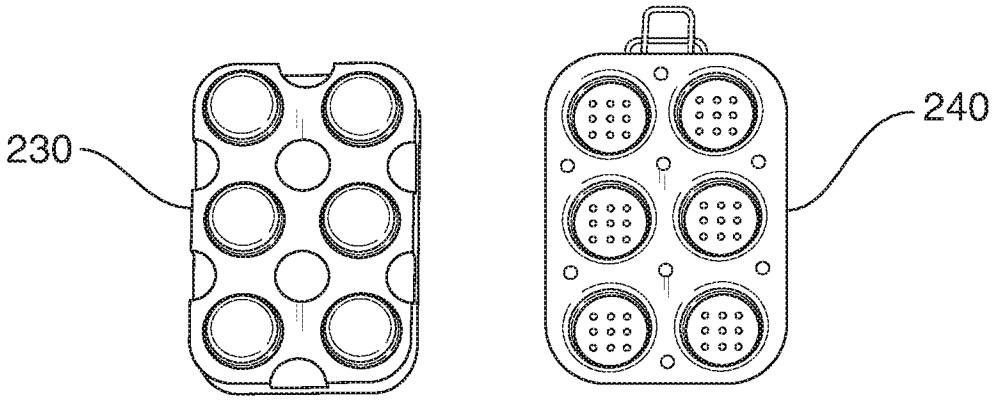

Fig. 2B

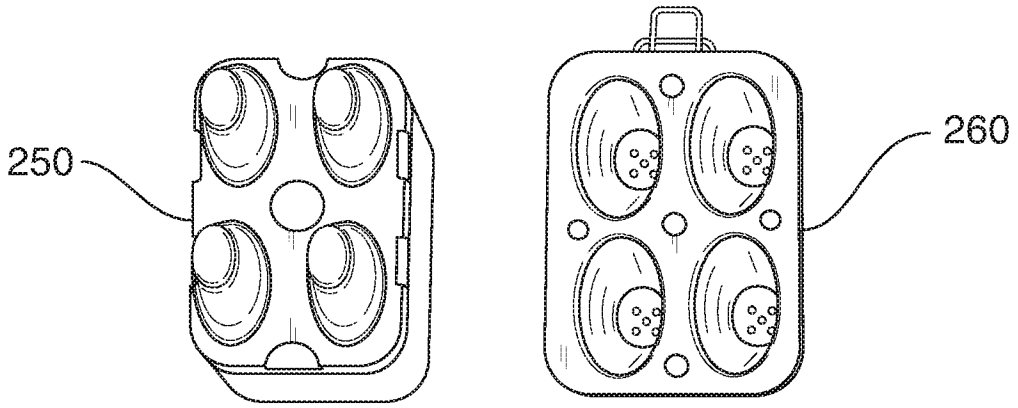

Fig. 2C